

A química está na mesa: correlações entre *habitus* e capital cultural através de padrões de consumo alimentar

Andressa da Silva Muniz^{1*}, Mauro Braga², Monique Gonçalves³

¹Pós-Graduada da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Curso de Especialização em Ensino de Química, Rio de Janeiro, Brasil. ²Professor do Colégio Pedro II, Campus Humaitá II, Rio de Janeiro, Brasil. ³Professora do Instituto Superior de Educação, São Cristóvão, Rio de Janeiro, Brasil.

*andressa.smuniz@gmail.com

Recebido em: 03/08/2021

Aceito em: 09/10/2021

Publicado em: 25/10/2021

RESUMO

As atividades didáticas foram desenvolvidas em uma escola pública do Rio de Janeiro, objetivando estabelecer possíveis correlações entre *habitus* e o caráter estruturante de capital, trazido por um grupo de alunos do 3º ano do Ensino Médio e seus padrões de consumo alimentar, através da proposição de uma sequência metodológica diferenciada para o Ensino de Química. Os resultados mostraram que o *habitus* das famílias é proporcional ao grau de instrução dos responsáveis, sendo evidência de que o capital adquirido pelo aluno influencia em seu comportamento, no qual mesmo após o acesso a informações que os levaram a conhecer novas realidades, o meio em que se vive e, principalmente a renda, são majoritariamente influenciadores das ações finais desses estudantes. Todavia, através de alguns resultados, há sim de se esperar que a escola possa ser o meio transformador, contribuindo significativamente para a mudança de postura diante de importantes assuntos que envolvem Química, Sociedade e Saúde.

Palavras-chave: Consumo. Alimentação. Ensino.

Chemistry is on the table: relationships between *habitus* and cultural capital through patterns of food consumption

ABSTRACT

The didactic activities were developed in a public school in Rio de Janeiro, aiming to establish possible correlations between *habitus* and the structuring character of capital, brought by a group of students from the 3rd year and their patterns of food consumption, through the proposition of a differentiated methodological sequence for chemistry teaching. The results showed that the *habitus* of the families is proportional to the level of education of the guardians, being evidence that the capital acquired by the student influences their behavior, in which even after access to information that led them to know new realities, the environment in which one lives and, especially income, are mostly influencers of the final actions of these students. However, through some results, it is necessary to expect that the school can be the transforming environment, contributing significantly to the change of attitude in the face of important issues involving Chemistry, Society and Health.

Keywords: Consumption. Food. Teaching.

INTRODUÇÃO

A sociedade contemporânea vem sendo caracterizada pelo crescimento exponencial do consumo e pelo excesso de informações no cotidiano urbano. Entre os apelos ao consumo, a alimentação é uma grande vilã nas estratégias publicitárias, onde a maior parte das produções midiáticas se dá nas grandes cidades, na qual o dinheiro intervém como causa e efeito de uma separação espacial do sujeito e de sua posse. Ao pensarmos em dinheiro, pensamos também em consumo, onde se pode admitir que ele é, simultaneamente, o meio e o fim de todas as coisas. Sendo assim, consumir significa estar integrado à sociedade (FREITAS; AVILA, 2010).

De acordo com a versão mais recente do Guia Alimentar para a população brasileira, as principais doenças que atualmente acometem os brasileiros deixaram de ser agudas e passaram a ser crônicas. Apesar da intensa redução da desnutrição em crianças, as deficiências de micronutrientes e a desnutrição crônica ainda são prevalentes em grupos vulneráveis da população, como em indígenas, quilombolas, crianças e mulheres que vivem em áreas vulneráveis. Em contrapartida, o Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias, e as doenças crônicas são a principal causa de morte entre adultos. O excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras (BRASIL, 2014).

Nesse sentido, a escola é um espaço onde, dentre as muitas práticas escolares, está a alimentação escolar, sendo esta uma atividade cotidiana, onde conforme Barbosa et al. (2013), há um *habitus* que se institui nesse espaço relativo à alimentação que ali se oferece. Além disso, as autoras criticam o fato de os estudantes não se questionarem em relações como de onde vem os alimentos, quem selecionou, por que o selecionou ou ainda, a importância desses alimentos para a manutenção da saúde. Apontam ainda a escola como sendo um espaço que privilegia o repasse dos conhecimentos necessários à manutenção do desenvolvimento social e econômico da sociedade, de análises críticas e produção de conhecimento e informação, onde a educação se consolida como prática.

Como Bourdieu (2007) afirma, a influência do capital cultural se dá ao passo que, as atitudes dos membros das diferentes classes sociais e as atitudes a respeito da escola, são em grande parte, a expressão do sistema de valores implícitos ou explícitos que eles devem à sua posição social o que podemos aplicar para o campo da alimentação, em que conforme Brasil (2008), como fatores que estão em torno dos

nossos hábitos alimentares se destacam a renda, família, escola, *status*, acessibilidade física e financeira, amigos, cultura, conhecimento sobre saúde, prazer, entre outros.

O capital cultural muitas vezes estabelece uma relação entre o nível cultural global das famílias e o êxito escolar das crianças, na qual Bourdieu (2007) conclui que a ação do meio familiar sobre o êxito escolar é quase que exclusivamente cultural, em que mais importante que os diplomas adquiridos pelos pais, é “*o nível cultural global do grupo familiar que mantém a relação mais estreita com o êxito escolar da criança*”. (BOURDIEU, 2007, p. 42).

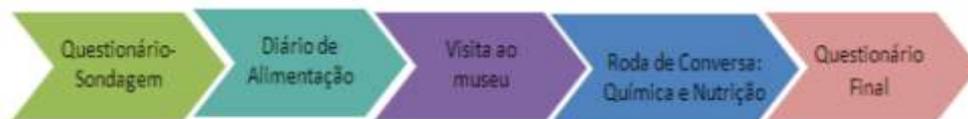
Desse modo, se faz necessário promover uma reflexão crítica sobre o que estamos ingerindo, assim como a forma no qual o nosso modo de consumo contribui para o cenário da sociedade contemporânea. Nesse aspecto, relacionar o tema “Alimentação” nas aulas de Química permite abordar o conhecimento que os alunos já trazem de casa (e o quanto a relação familiar é determinante) com os conteúdos ministrados e, além disso, estimula a consciência a respeito do ato de comer e as consequências de nossas escolhas alimentares, que são, cada vez mais, uma postura política, social e ambiental.

METODOLOGIA

A metodologia adotada foi de natureza qualitativa exploratória. O procedimento de observação do grupo se deu através da metodologia do “observador como participante”, ou seja, a identidade do pesquisador e os objetivos do estudo foram revelados ao grupo pesquisado desde o início. Assim, logo nos momentos iniciais da pesquisa ocorreram as apresentações aos alunos acerca de quem era a pesquisadora, que explicou a ideia central do trabalho juntamente com a docente responsável pela turma. Os registros dos encontros foram feitos através de Diário de Campo.

As atividades foram desenvolvidas por uma discente de pós-graduação em Ensino de Química, sendo realizadas com 29 alunos de uma turma de 3º ano do Ensino Médio Técnico em Administração, no Instituto de Educação (ISERJ/FAETEC), no bairro da Tijuca, Zona Norte do estado do Rio de Janeiro, de fevereiro a dezembro de 2019. Para melhor execução e avaliação do processo, a sequência metodológica (Figura 1) foi dividida em cinco momentos distintos descritos a seguir:

Figura 1 - Sequência metodológica



O questionário-sondagem consistiu em um questionário investigativo, com vinte e uma perguntas que buscavam traçar a realidade cultural da turma como um todo, o nível econômico, assim como a relação familiar com a ciência e cultura. A construção das perguntas se deu de modo a investigar o capital trazido pelo público-alvo da pesquisa. A partir dos resultados observados propôs-se uma sequência metodológica de modo a interligar esse capital cultural, alimentação e o Ensino de Química, como descrito a seguir.

Inicialmente foi proposta a construção do “Diário de Alimentação” como parte de uma etapa de experimentação investigativa, em que os alunos deveriam montar um diário de fotografias, que consistia em registrar as principais refeições do dia, ao longo de uma semana, em que, a partir dos resultados, seria possível esboçar um perfil do grupo em relação às classes alimentares majoritariamente consumidas no dia a dia.

Em seguida, os alunos foram convidados para uma exposição no Museu do Amanhã – RJ. A exposição Pratomundo – Comida para 10 Bilhões, que tratava sobre “*o futuro da alimentação e o dilema de como alimentar bilhões de pessoas nas próximas décadas com qualidade nutricional, diversidade de produção e sustentabilidade*” (texto da curadoria). Com base neste texto, foi pedido que os estudantes elaborassem uma resenha com os pontos que acharam mais interessantes e, principalmente, o que eles esperavam encontrar/aprender com a visita. A visita ocorreu em um sábado, sendo guiada pela pesquisadora e pela docente da turma. Os registros da visita foram feitos através de imagens (previamente autorizadas) e do Diário de Campo da pesquisadora.

Como fechamento da proposta, foi realizada uma roda de conversa intitulada “Química e Nutrição”, que consistiu em um debate entre a pesquisadora, a nutricionista Beatriz Bortolot e os alunos. Durante o encontro, foram apresentados aspectos nutricionais e químicos aprendidos ao longo do ano letivo, e respondidas as curiosidades dos estudantes. Para a avaliação final, foi criado um questionário na plataforma *Google Forms*, que buscou avaliar a sequência metodológica estabelecida, assim como verificar se as etapas haviam sido satisfatórias e/ou significativas. Apesar

de a pesquisa ter natureza qualitativa, em alguns momentos os dados foram transformados em números para melhor compreensão dos fenômenos observados.

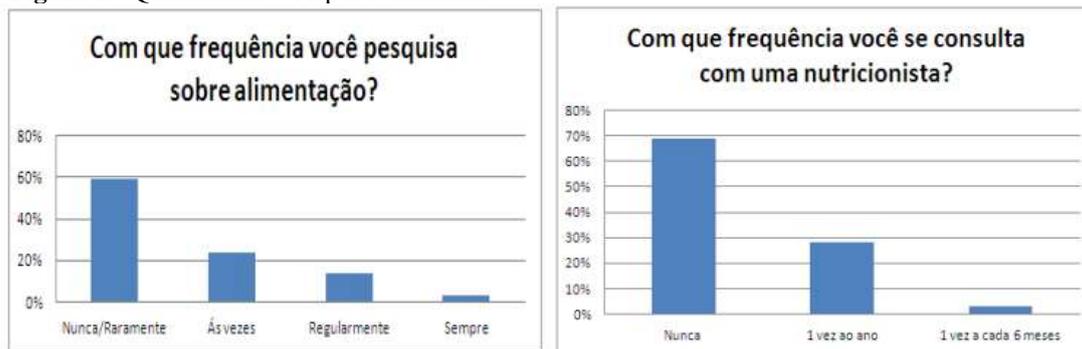
RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao longo das primeiras aulas, foi realizada a observação da turma para melhor familiarização com o ambiente escolar como um todo. A escola é uma tradicional instituição pública estadual, que oferta cursos de educação básica (Educação Infantil, Ensino Fundamental, Médio, Técnico e Subsequente), assim também como o curso superior, voltado para a formação de professores. O grupo em estudo pertencia ao período matutino, e por serem do 3º ano do técnico em Administração, quase todos faziam estágio remunerado no período da tarde, o que os incumbia um comportamento curioso: por estarem recebendo bolsa, muitos optavam por almoçar em *fast foods* a comer as refeições oferecidas pela escola. O questionário-sondagem foi respondido durante o horário de aula.

A análise permitiu observar que o grupo é composto por vinte e nove alunos, que estão na faixa etária de 16-17 anos (72% dos alunos possuem 17 anos, 14% possuem 16 anos, 7% possuem 18 anos e 7% possuem 19 anos); os alunos, em sua maioria, moram com 4-3 pessoas por residência; 44% se autodeclararam como brancos, 38% pardos e apenas 10% negros. Entre o perfil amostrado, obtiveram-se respostas interessantes no que tange a investigação do capital cultural familiar.

Em relação a formação acadêmica, 42% dos responsáveis possuem nível superior completo. Segundo Bourdieu (2007), a presença na família de pelo menos um parente que tenha feito, ou esteja fazendo o ensino superior, testemunha que essas famílias apresentam uma situação cultural original, quer tenham sido afetadas por uma mobilidade descendente ou tenham atitude frente à ascensão que as distingue do conjunto de famílias de sua categoria. No que abrangia as perguntas relacionadas à alimentação, 90% concordam que uma boa alimentação pode trazer benefícios à saúde. Todavia, ao avaliar a frequência em pesquisar sobre alimentação e a idas ao nutricionista alguns resultados interessantes foram observados (Figura 2):

Figura 2 - Questionário – Aspecto alimentar



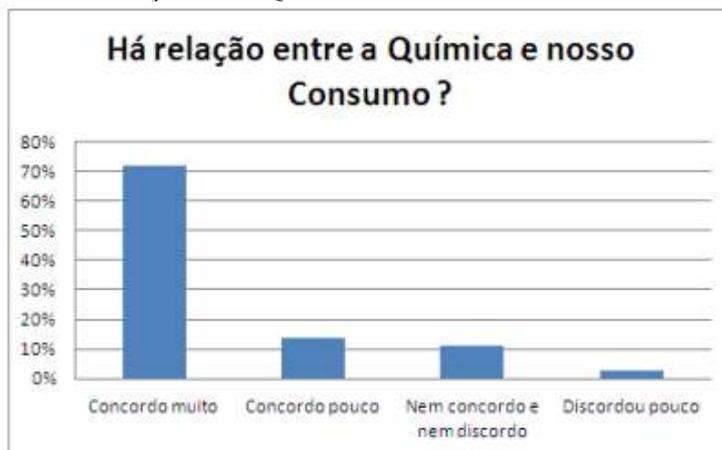
No que se refere à relação entre alimentação (Figura 2) e o capital cultural, foi relevante observar que dos 60% (17 estudantes) que responderam nunca/raramente pesquisar sobre alimentação, para 9 deles os responsáveis não possuem ensino superior, ao ponto que para 2, as mães possuem e os pais não. O percentual que respondeu sempre pesquisar sobre alimentação não faz parte do grupo com pais que possuem nível superior, mas sim de alunos vegetarianos, que por ser um conceito relativamente novo, envolve de fato muita pesquisa e dedicação sobre o assunto.

Pensando num panorama geral, é alarmante pensar que um percentual tão baixo de alunos tenha preocupação e pesquise regularmente sobre alimentação, mesmo numa turma que estava finalizando o ensino médio, o que corrobora com a necessidade de falar do tema nas escolas, afinal, os jovens de hoje serão os adultos de amanhã e assim, replicadores de seus hábitos.

Já em relação aos 70% (20 estudantes) que nunca estiveram com um nutricionista (Figura 2), para 15 deles os responsáveis não possuem ensino superior, de forma que para outros dois alunos, apenas as mães possuem nível superior. Esses dados corroboram com Bourdieu (2007) ao afirmar que, *“ainda que o êxito escolar pareça ligado igualmente ao nível cultural do pai ou da mãe, percebe-se ainda variações significativas no êxito da criança quando os pais são de um nível desigual”*.

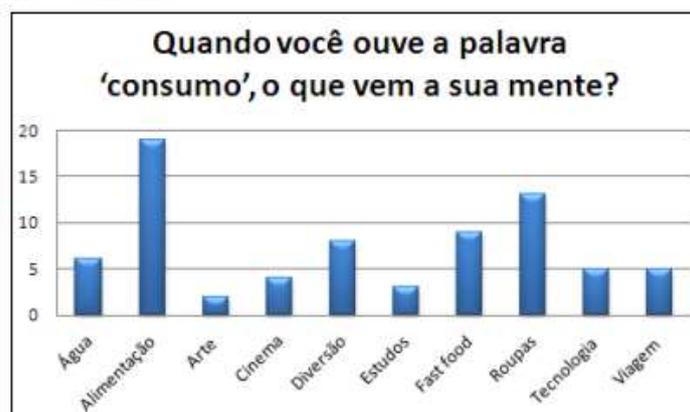
Ao tentar relacionar o papel da Química com o nosso consumo de forma geral (Figura 3), percebeu-se que a maioria concorda que essa relação exista, ainda que não saibam explicar exatamente como ela se estabelece, apontando assim a necessidade de se trabalhar a temática em sala de aula.

Figura 3 - Questionário – Interação com a Química



Ainda proveniente do questionário, a Figura 4 aponta para as primeiras ideias que vêm à cabeça dos estudantes quando pensam na palavra Consumo.

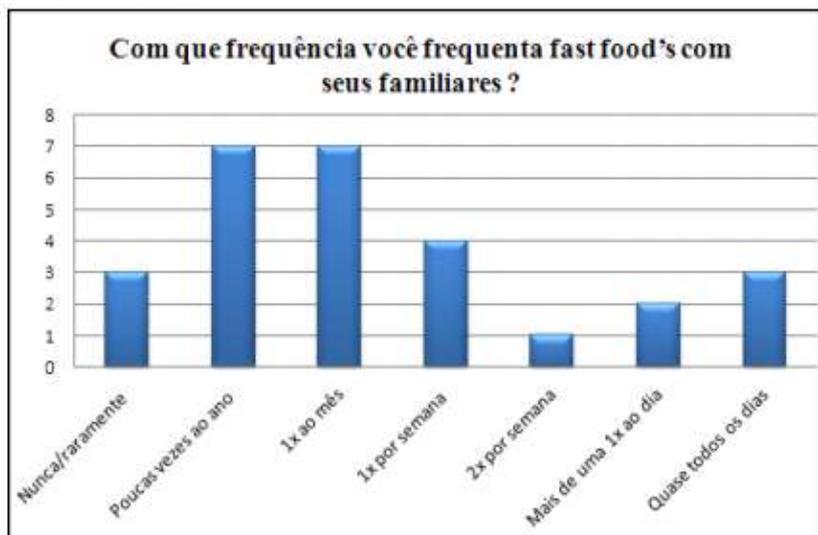
Figura 4 - Questionário – Consumo



As palavras mais associadas pelos alunos foram Alimentação, Roupas e *Fast food*. O curioso é que, grande parte desses alunos, marcaram tanto a palavra “alimentação” quanto a palavra “fast food”, o que evidencia que de certa forma, os jovens não reconheçam os *fast foods* como alimentos, mas sim algo ligado ao prazer, porque, como comentado por Barber (2009, p.121), “*Big Macs, batatas fritas e doughnuts dão um certo prazer, é claro – gordura, sal e açúcar são gostosos*”.

Pela análise da Figura 5, foi possível perceber que há um equilíbrio familiar em relação a frequência em *fast foods*, sendo igual o mesmo número de pessoas que citaram poucas vezes e os que citaram uma vez ao mês, e logo em seguida, veio 1x por semana como a mais citada.

Figura 5 - Questionário – Família e fast food



A última fase do questionário consistiu em um espaço no qual os estudantes poderiam escrever dúvidas e sugestões. Através da análise foi possível perceber que os estudantes possuem uma série de dúvidas relacionadas ao tema Alimentação e suas diversas vertentes, em como se mostrou frágil a relação com o Ensino de Química. Através dos comentários deles, percebeu-se que de fato existem dúvidas quanto a utilização dos agrotóxicos (Figura 6a), principalmente em relação aos efeitos causados à saúde, reforçando a falta de informação sobre o assunto. Além disso, vale destacar como as mídias sociais/ virtuais tem o poder de influenciar, visto que um dos alunos relatou “*deixei de comer salsicha porque na internet disseram que a cada salsicha são menos 3 dias de vida*” (Figura 6b). Outro ponto de destaque é em relação a capacidade de reflexão que uma pesquisa do tipo pode trazer (Figura 6d), assim como o apontamento de que a escola é um meio que deveria integrar informações acerca de alimentação (Figura 6c).

Figura 6a - “De que forma os agrotóxicos podem nos prejudicar?”

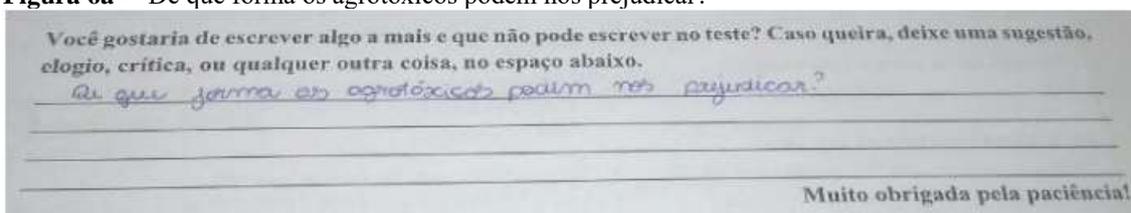


Figura 6b - “Deixei de comer salsicha porque na internet disseram que a cada salsicha são menos 3 dias de vida”

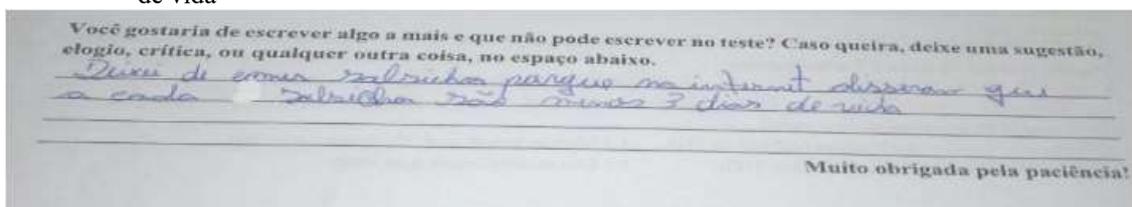


Figura 6c - “Falta nutricionista nas escolas”

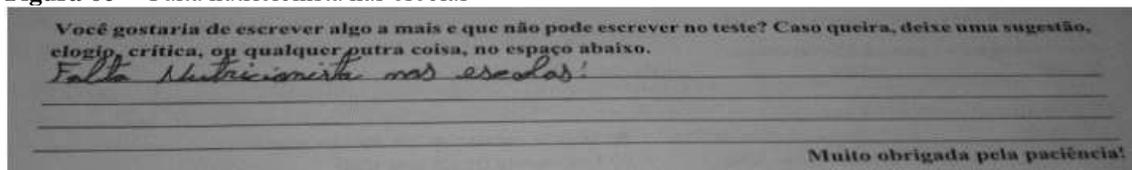
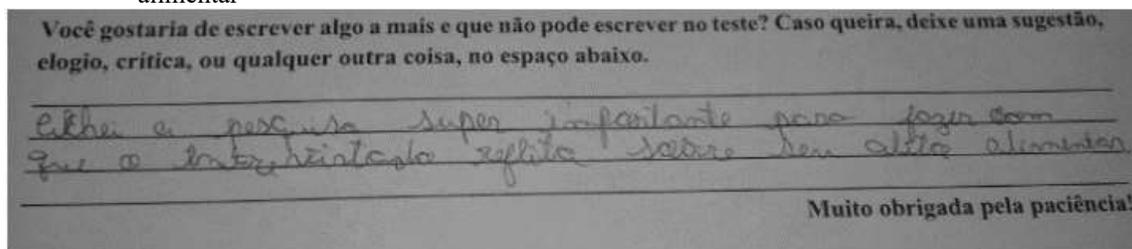


Figura 6d: “Achei a pesquisa super importante para fazer com que o entrevistado reflita sobre seu hábito alimentar”

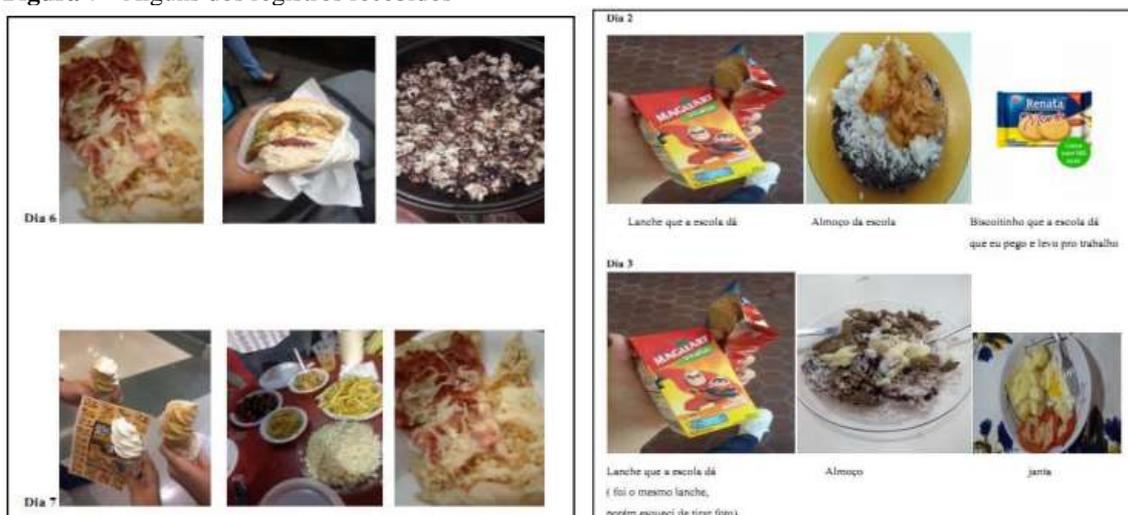


A primeira etapa da sequência metodológica criada a partir da análise do questionário inicial foi o “Diário de fotografias”. Esse processo do experimento investigativo consistiu em os alunos fotografarem sua rotina alimentar por uma semana. Já nos primeiros momentos da atividade um fato curioso mereceu destaque: um dos alunos perguntou se poderia “ficar para o início do mês, pois as fotos saíam melhores, devido às compras de mês”. Essa fala do aluno evidenciou o contraste entre alimentação do início e o final de mês, assim como a importância que os adolescentes tem com a imagem. Tal fato dialoga diretamente com Freitas e Avila (2010), ao apontarem que o papel do consumo, é o de cimentar o cenário social que se estrutura. Assim, as incertezas, incluindo as de ordem afetiva, graças ao dinheiro, dão origem às culturas dos sentimentos inspirados pelo consumo, propiciando a lógica da agregação aparentemente diferenciada.

A Figura 7 apresenta alguns exemplos de imagens recebidas por dois alunos em uma sequência de dias distintos. Já a partir desse pequeno recorte, foi possível perceber que a quantidade de vezes que os alunos (de uma forma geral) se alimentam em *fast*

foods é muito mais alta do que o registrado no questionário anterior. Em um dos relatos recolhidos em Diário de Campo, uma aluna apontou que, “*com a rotina corrida, quase não paro para comer, sendo as refeições oferecidas na escola às únicas refeições certas durante a semana*”, mostrando assim a importância em se ter um almoço/lanche público e de qualidade. Outra relatou: “*Não tenho fotos do meu café da manhã, pois saio atrasada, porém sempre tomo um copo de leite com Toddy antes de sair*”. Um terceiro estudante comentou que “*nunca janto, pois moro longe e chego muito tarde em casa*”.

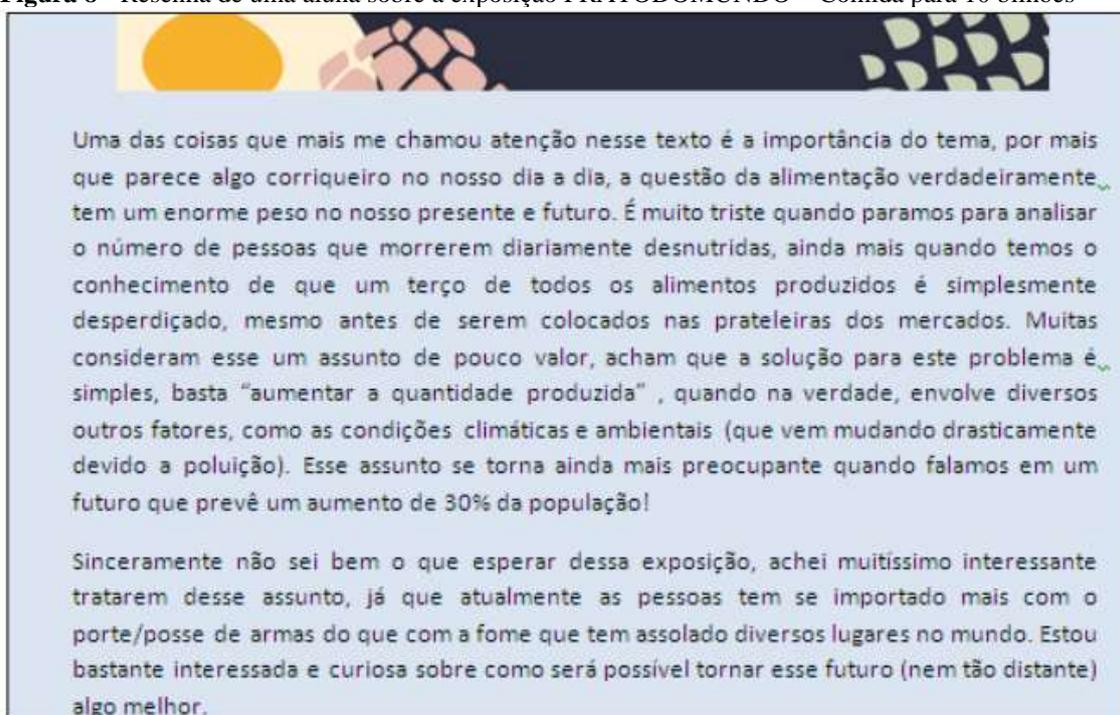
Figura 7 - Alguns dos registros recebidos



Um ponto a se relembrar é que esses discentes são alunos do curso técnico e por isso, estudam durante o período da manhã (de segunda a sábado) e fazem estágio no período vespertino. A escola, por ser pública e receber verba destinada a alimentação, oferece lanche e almoço para esses estudantes. Entretanto, muitos não comem por conta do horário curto entre a saída da escola e a entrada no estágio. Dessa forma, acabam optando pelos lanches rápidos em *fast foods*, de baixo valor nutricional e alto valor calórico. Tal prática observada vai ao encontro do apontado por Barber, que afirma que “*a chave do fast food é a informalidade e a velocidade com que se come, o que gera um processo sem ritual, mas altamente eficiente de se abastecer rapidamente de energia*” (BARBER, 2009, p.123). Destaco ainda a importância que a escola possui em relação a ser um espaço proporcionador da alimentação, pois para alguns alunos, as refeições oferecidas na escola são os únicos alimentos consumidos durante o dia. Sendo assim, é necessário que esses alimentos sejam nutricionalmente adequados às necessidades diárias desses estudantes.

O ato seguinte da sequência metodológica foi a visita a exposição *Pratodomundo – Comida para 10 Bilhões*, no Museu do Amanhã-RJ. De modo a conciliar os horários da exposição e dos estágios realizados pelos alunos, a visita foi marcada para um sábado, onde estiveram presentes vinte e um alunos. Por serem estudantes de escola pública, a entrada foi gratuita. Antes da visita a exposição *Pratodomundo*, os estudantes fizeram uma resenha sobre o que esperavam encontrar e suas opiniões em relação ao que o texto da curadoria tratava, no qual um dos relatos se encontra na Figura 8:

Figura 8 - Resenha de uma aluna sobre a exposição PRATODOMUNDO – Comida para 10 bilhões



Como os estudantes já tinham uma ideia sobre o que encontrariam na exposição, durante a visita optou-se por deixá-los mais “livres” (Figura 9), de forma que foi possível observar as suas preferências e atenção as informações que obtinham. A exposição contava com espaços altamente interativos, com exibição de vídeos, painéis 3D informativos e muitos jogos. Durante a visita, foi conversado sobre a produção dos alimentos, tipos de cultivos, efeitos dos alimentos no corpo e questões sociopolíticas, como superpopulação e a fome no mundo.

Figura 9 - Estudantes durante a exposição



Segundo os relatos coletados ao longo da visita no Diário de Campo, as melhores atividades da exposição foram os jogos, que continham explicações sobre diversos assuntos, como rótulos de alimentos, alimentos transgênicos e agrotóxicos. Entretanto, apesar do reconhecimento em relação ao que foi visto, ao final da exposição, os alunos resolveram almoçar no *Mc Donald's*, alegando que seria mais barato do que nos restaurantes a quilo das redondezas do museu. Apesar de entender o fator econômico como sendo determinante, foi frustrante compreender essa decisão dos alunos. No entanto, Bourdieu já apontava para o fato da escola e suas ações não serem capazes de modificar certos *habitus*. Apesar dos trabalhos iniciais do autor apontarem para um “otimismo pedagógico”, no qual acreditava numa “pedagogia racional” (com a transmissão metódica de capital a quem não os recebeu na família), seus trabalhos finais salientam que as diferenças culturais e escolares entre as classes seriam relativas e, portanto, dificilmente poderiam ser transpostas (NOGUEIRA & NOGUEIRA, 2002). A terceira etapa da sequência metodológica consistiu em uma roda de conversa sobre Química e Nutrição. Para isso foi feito um convite a uma nutricionista para estar indo até a escola e conversar com os alunos. A nutricionista preparou um material sobre alimentação, tomando como base as fotos que eles haviam enviado para o Diário da Alimentação (Figura 10), em que a estratégia se mostrou extremamente valiosa, pois a medida em que os alunos foram reconhecendo seus próprios pratos, a conversa tornou-se mais informal, direcionada e produtiva.

Figura 10 - Exemplo de slide utilizado



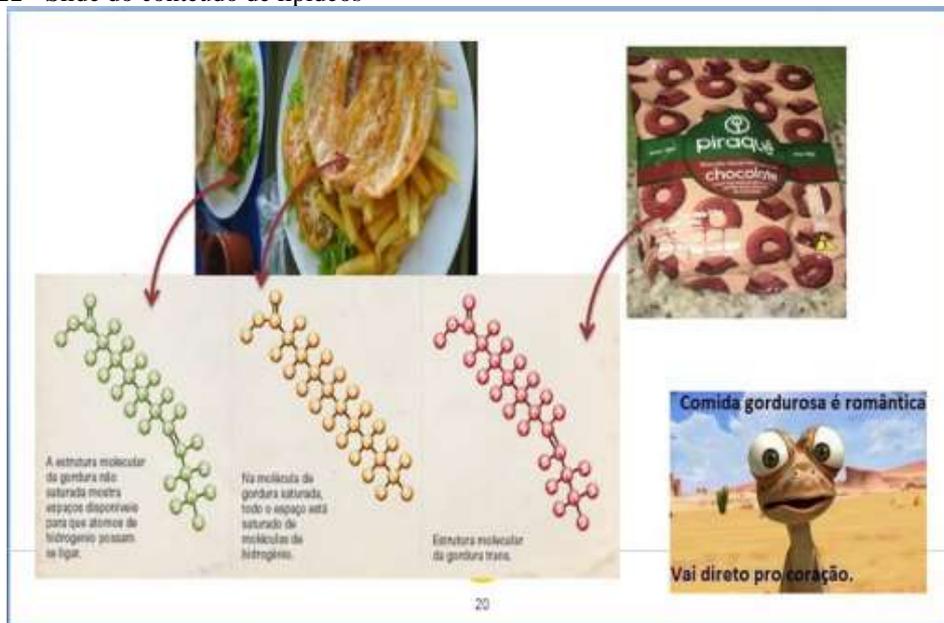
Do ponto de vista químico, aproveitou-se o momento para revisar o conteúdo aprendido ao longo do ano, visto que a visita da nutricionista se deu ao final do ano letivo. O primeiro tópico tratado foram as vitaminas, no qual se fez uma alusão histórica ao químico Casimir Funk, em que se apresentou que o mesmo foi o criador da palavra vitamina, sendo esta uma junção das palavras vital e amina, após o mesmo estudar a vitamina B1, uma vez que o pesquisador acreditava que essas substâncias eram em sua totalidade aminas (VIEIRA, 2003). Como as vitaminas funcionam, principalmente, como catalisadoras de reações químicas dentro do nosso corpo, ressignificou-se o conceito de cinética química; ao serem apresentadas as estruturas químicas de vitaminas, por exemplo, retomou-se o conceito de funções orgânicas, e ainda, a discussão acerca dos termos “lipossúvel” e “hidrossolúvel”.

O tópico seguinte apresentou informações sobre os minerais, como importância, formas de obtenção, assim como a classificação dos minerais nos quatro grupos: eletrólitos, macronutrientes, micronutrientes e elementos ultratraços. Foram apresentados quais elementos fazem parte de cada grupo, assim como algumas das suas funções para o organismo, discutido pela nutricionista. Também se falou sobre os carboidratos, onde mostrou-se a composição básica, assim como as classificações (polihidroaldeídos ou polihidroxiconas) e estruturas dos carboidratos mais conhecidos: frutose e sacarose.

Em relação aos lipídeos, foi também falado sobre a constituição e maior fornecimento de energia em relação aos carboidratos, as diferenças entre os estados físicos (como as origens animal/vegetal), e assim também discutido sobre a história da

gordura trans, apontando as diferenças estruturais entre as gorduras saturadas, insaturadas e trans, conforme o slide apresentado na Figura 11.

Figura 11 - Slide do conteúdo de lipídeos



Ainda em relação aos tipos de gordura, foi apresentado em que grupos de alimentos encontramos cada um deles. Ao ver o pacote de biscoitos do slide, um dos alunos perguntou se o pictograma correspondente aos transgênicos significava “*que possuía gordura trans*”, equívoco que foi corrigido. Outro perguntou se “trans e transgênico” significavam a mesma coisa, informação que foi prontamente esclarecida pela nutricionista e aprofundado em slides posteriores.

Entre as dúvidas tiradas durante a conversa, o relato de um aluno chamou atenção: ele, que no Diário de Fotografias fez uma selfie comendo hambúrguer, contou que após essa atividade, começou a observar como ele se alimentava de maneira errada, mesmo sendo atleta, e decidiu procurar uma nutricionista, que o receitou uma dieta balanceada de acordo com a necessidade esportiva dele. Os colegas reforçaram ainda que, ele de fato segue a rotina, levando inclusive marmitas para a escola.

A última etapa do projeto consistiu na aplicação de um questionário final via plataforma *Google Forms* que verificou algumas percepções ao longo do projeto. Assim como esperado, a visita da nutricionista agradou bastante aos estudantes, que *concordaram/concordaram muito* que a visita da nutricionista foi importante, sendo a etapa que mais levou os alunos a refletir sobre a alimentação, seguida do Diário de

Fotos. Em relação a importância de se conversar sobre alimentação no âmbito familiar, os alunos concordam/concordam muito que é importante, o que ficou evidenciado pelo interesse dos mesmos em levar para casa os *folders* informativos. Outra relação que se estabeleceu foi entre a Química e a Alimentação, em que 100% dos alunos *concordam muito/concordam* haver ligação entre ambos, principalmente no que se tratou nos conteúdos de Química Orgânica.

Ao perguntar as palavras que vinham a cabeça ao ouvir a palavra “Alimentação”, as respostas obtidas foram: “*comida, obesidade, dinheiro, foco, obrigação, saudável, inteligente, saúde, qualidade de vida, força, consciência, cultura e algo delicioso*”. Já quando a pergunta se referiu ao “consumo”, as respostas apresentadas foram: “*capitalismo, combustíveis, matérias-primas, dinheiro, ato de utilizar algo para satisfazer uma vontade e fast food.*” O curioso é que ao ser dada a liberdade deles escolherem as palavras relacionadas a consumo, apenas *fast food* aparece em concordância com o formulário inicial.

Outro ponto de teste foi como eles avaliavam o projeto de pesquisa, na qual algumas das respostas apresentadas foram: “*Ajuda muito as pessoas a conhecerem o que estão comendo; Extremamente rico e importante, pois de alguma maneira nos faz refletir; MUITÍSSIMO importante. Na maioria das vezes, a gente não pensa no que come*”.

O trabalho possibilitou uma troca com os discentes ao longo do ano, na qual foi possível estabelecer algumas relações entre o capital que os mesmos traziam de casa, e com base nisso, fazer contribuições para o processo inverso, que seria o conhecimento da escola sendo levado para dentro de casa, principalmente após o encontro com a nutricionista, onde os discentes tinham a disposição, folhetos informativos sobre o tema, em que a grande maioria levou um ou mais folhetos para os seus familiares.

CONCLUSÃO

Esperava-se que, a utilização de práticas pedagógicas diferenciadas, que dialogam com a realidade do aluno, pudesse promover amadurecimento no processo de reflexão crítica, contribuindo significativamente para a mudança de postura diante de importantes assuntos que envolvem Química, Sociedade e Saúde. Entretanto, apesar de conscientes em relação às novas realidades, atos como comer em *fast foods* continuaram a ser empregados de forma majoritária e frequente, seja por prazer e/ou questões financeiras.

Todavia, ao final do processo, dois alunos relataram suas mudanças de comportamento no aspecto alimentar, mostrando que, mesmo que de forma minoritária, há sim de se esperar que a escola possa ser o meio transformador, contrapondo o aspecto abordado por Bourdieu (2007), de que o que o indivíduo traz como capital cultural não é capaz de ser modificado. Tal fato sugere que atividades diferenciadas podem ser aplicadas no âmbito escolar, funcionando como sementes disparadoras de hábitos mais conscientes e saudáveis.

AGRADECIMENTOS

Aos alunos da turma 3001 do Ensino Médio Técnico em Administração, do ano de 2019, pela contribuição para a realização deste trabalho e a nutricionista Beatriz Salari Bortolot, pela participação e doação de tempo, que resultou em uma contribuição magnífica aos alunos e ao trabalho, sendo fundamental para o fechamento do mesmo.

REFERÊNCIAS

BARBER, B. **Consumido: como o mercado corrompe crianças, infantiliza adultos e engole cidadãos**. Rio de Janeiro: Record, 2009.

BARBOSA, N.; MACHADO, N.; SOARES, M.; PINTO, A. Alimentação na escola e autonomia-desafios e possibilidades. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, p. 937-945, 2013.

BOURDIEU, P. **Escritos de Educação**. Petrópolis: Vozes, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**, 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

FREITAS, R.; ÁVILA, V. Comunicação, Consumo e Cidade: Praças de Alimentação dos Shoppings do Rio de Janeiro. **Periferia**, v. 02, n. 2. 2010.

NOGUEIRA, C.; NOGUEIRA, M. A sociologia da educação de Pierre Bourdieu: limites e contribuições. **Educação & Sociedade**, v. 23, n. 78, p. 15-35, 2002.

PRATODOMUNDO. **Exposição Pratodomundo**: Texto da Curadoria. Disponível em: <https://pratodomundo.museudoamanha.org.br/pt/> Acesso em: 03 jul. 2019

VIEIRA, R. **Fundamentos de bioquímica**. Edição eletrônica. Belém, Pará, 2003.